

„mit dem bewussten Verlassen des Rezepts beginnt das eigentliche Kochen“

## Obstsalat mit Amarozabaione



### Zubereitung:

Die verschiedenen Obstsorten schälen und in gleichmäßige Stücke schneiden gegebenenfalls kurz blanchieren oder in Zitronenwasser legen. Die Gewürze zerstampfen und mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit Weißwein ablöschen. Passieren und über das abgetropfte Obst geben und zugedeckt ca. 2h kühl ziehen lassen.

### Zabaione:

Zucker mit italienischen Bitterlikör (Fernet/Averna/Ramazotti etc.) und in einem Wasserbad auflösen, Eigelbe hinzugeben und zu einer steifen Creme aufschlagen. Den Obstsalat damit nappieren und mit Bitterschokolade benetzen.

### Kategorie:

Snack/warm oder kalt

### Zutaten für 8 Pers.:

1kg diverse Obstsorten der Saison

Äpfel

Melone

Orange, Mango

Grapefruit, Papaya

Erdbeeren, Bananen

Dressing:

Vanille

0,2 l Weißwein

50 g Zucker

Gewürze:

Cardamom

Zimtrinde

Anisstern

### Tipp:

Beim Kauf darauf achten, dass die Früchte weich, aber nicht matschig sind.

### Getränkeempfehlung:

Gewürztraminer oder Espresso